



OCHOA

Vivimos el vino

ALMA de FINCA SECADERO

2015



S E R I E F A M I L I A

Este vino es un homenaje a nuestra tierra, a nuestras cepas de raíces profundas que atraviesan una increíble capa de suelo pedregosos de nuestra viña de bajo rendimiento y calidad excepcional en Traibuenas.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%. **Finca Secadero** de Traibuenas.

GRADO ALCOHÓLICO % vol: 14,5
Acidez total: 5.4 g/l Azucar residual: 2.4 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección de uvas de la finca Secadero en Traibuenas, suelo muy calcáreo y pedregoso. Fermenta con levaduras propias y envejece en barricas de roble francés durante 12 meses y duerme en botella hasta que hasta consideramos que está listo para darte lo mejor de él. Edición limitada a 1.200 botellas.

GATA DEL VINO

Precioso color intenso oscuro, capa media alta. Aromas de frutos rojos como las cerezas integrados con los tostados de la madera. Especies y aromas de cacao. En boca los taninos son suaves y largos. Elegante y fácil de beber. Gran potencial de envejecimiento.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 18-20 °C

MARIDAJE

Soy tu vino para celebrar tu cumpleaños, tu aniversario o la Navidad. Consejo: este vino debe disfrutarse con calma. No decantar, sino abrir un poco antes de consumir. Platos de carnes de cerdo, temera, cordero... Quesos curados.

¿TE ABRO O TE GUARDO?

Es un vino con un potencial de guarda largo, de más de 15 años. Sin embargo, yo no esperaría tanto tiempo para disfrutar de un vinazo tan especial como este.

En formato magnum sí creo que se puede esperar un tiempo



BOTELLA 75cl



8 414167 010062

BOTELLA 150cl



8 414167 010192